

First Hit

L10: Entry 17 of 22

File: JPAB

Feb 3, 1992

PUB-NO: JP404030745A
DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 04030745 A
TITLE: MILK DRINK

PUBN-DATE: February 3, 1992

INVENTOR-INFORMATION:

| NAME | COUNTRY |
|-------------------|---------|
| UCHIYAMA, KATSUTO | |

ASSIGNEE-INFORMATION:

| NAME | COUNTRY |
|------------------|---------|
| UCHIYAMA KATSUTO | |

APPL-NO: JP02137590
APPL-DATE: May 28, 1990

US-CL-CURRENT: 426/580
INT-CL (IPC): A23C 9/152; A23L 1/28

ABSTRACT:

PURPOSE: To obtain an easily drinkable milk drink having balanced nutrients, plain taste and carcinostatic activity by mixing cow's milk with a liquid component extracted from boiled mushroom.

CONSTITUTION: The objective milk drink is prepared by mixing cow's milk with preferably 5-25wt.% of a liquid component extracted from at least boiled mushroom (preferably Flammulina velutipes). The drink is preferably further added with granulated sugar, lactobacillus and flavor.

COPYRIGHT: (C)1992, JPO&Japio

⑫ 公開特許公報(A) 平4-30745

⑤ Int. Cl.⁵A 23 C 9/152
A 23 L 1/28

識別記号

Z

庁内整理番号

6977-4B
8114-4B

⑬ 公開 平成4年(1992)2月3日

審査請求 未請求 請求項の数 4 (全3頁)

⑭ 発明の名称 乳飲料

⑯ 特 願 平2-137590

⑰ 出 願 平2(1990)5月28日

⑱ 発 明 者 内 山 勝 人 長野県長野市田中986番地

⑲ 出 願 人 内 山 勝 人 長野県長野市田中986番地

⑳ 代 理 人 弁理士 下 田 茂

明 細 書

1. 発明の名称

乳 飲 料

2. 特許請求の範囲

〔1〕牛乳に、少なくとも煮た後の茸類から抽出した液分を混合してなることを特徴とする乳飲料。

〔2〕茸類はエノキ茸であることを特徴とする請求項1記載の乳飲料。

〔3〕エノキ茸から抽出した液分は、牛乳に対して5～25重量パーセントであることを特徴とする請求項1又は2記載の乳飲料。

〔4〕グラニュー糖、乳酸菌又は香料の一又は二以上の添加物を混合してなることを特徴とする請求項1又は2記載の乳飲料。

3. 発明の詳細な説明

〔産業上の利用分野〕

本発明は牛乳を利用した乳飲料に関する。

〔従来技術及び課題〕

茸類、特に、エノキ茸は癌の予防及び抑制等に

効果があり、抗癌剤として有効に作用することが報告されている。

このため、従来はエノキ茸をみそ汁等に入れて直接食用することはもちろんのこと、乾燥した後に粉末化し、小麦粉に配合してパンの素材に用いるなど、各種の利用形態が提案されている。

ところで、一般に薬効成分の効能を発揮し、また、維持するためには定期的に常用することが必要である。

しかし、従来のように食用のみに供する摂取形態では、常用は容易でなく、結局、エノキ茸の効能が発揮されにくいという課題が存在した。

また、牛乳は子供からお年寄りまで広く飲用される最もポピュラーな飲料であり、より栄養バランスが高められれば理想的である。

本発明はこのような従来への要請に応え、かつ存在する課題を解決した乳飲料の提供を目的とするものである。

〔発明の概要〕

本発明に係る乳飲料は、牛乳に、少なくとも煮

た後のエノキ茸から抽出した液分を混合してなることを特徴とする。この場合、エノキ茸から抽出した液分は、牛乳に対して5～25重量パーセント程度とすることが最適であり、また、必要に応じて、グラニュー糖、乳酸菌又は香料の一又は二以上の添加物を混合することが望ましい。

エノキ茸と牛乳を組合わせて好適な理由は次の通りである。まず、牛乳とエノキ茸における栄養素は第一表（日本食品標準成分表の改訂に関する調査報告書から抜粋）に示すように、その一部が相互に補完し合う関係を有する。例えば、エノキ茸にはカロリーやカルシウムはほとんど含まないが、牛乳にはこれらの成分を比較的多量に含む。一方、牛乳には繊維、ビタミンA、ビタミンB₁、ナイアシンは希少であるが、エノキ茸にはこれらの成分を比較的多量に含む。また、エノキ茸は煮た後に液分を抽出するため、鮮はほとんど無くなり、しかも、常用飲料である牛乳と一緒に、エノキ茸の薬効成分も摂取できる。

（以下、余白）

〔発明の効果〕

このような本発明に係る乳飲料によれば、次のような顕著な効果を奏する。

- ① 茸類、特にエノキ茸と牛乳の栄養素が相互に補完し合い、栄養バランスの極めて良好な飲料を提供できる。
- ② 抗癌剤として有効なエノキ茸の常用が極めて容易となる。
- ③ 味に癖がなく、牛乳と同様の飲み易さを維持でき、飲料として最適である。

〔実施例〕

以下には、本発明に係る好適な実施例について詳細に説明する。

乳飲料の混合比率の一例を第二表に示す。

第二表

| | |
|--------|----------|
| 普通牛乳 | 75～95重量% |
| エノキ茸液 | 5～25重量% |
| グラニュー糖 | 適量 |
| 香料 | 適量 |

なお、エノキ茸液は煮たエノキ茸から抽出した

第一表 (100g 当り)

| | エノキ茸 | 普通牛乳 |
|-----------------------------|------|------|
| 廃棄(%) | 20 | — |
| エネルギー(g) | — | 59 |
| カロリー(g) | — | 247 |
| 水分(g) | 89.7 | 88.7 |
| 蛋白質(g) | 2.7 | 2.9 |
| 脂肪(g) | 0.5 | 3.2 |
| 糖質(g) | 5.4 | 4.5 |
| 繊維(g) | 0.9 | — |
| 炭分(g) | 0.8 | 0.7 |
| カルシウム(mg) | 1 | 100 |
| 磷(mg) | 80 | 90 |
| 鉄(mg) | 0.9 | 0.1 |
| ナトリウム(mg) | 4 | 50 |
| カリウム(mg) | 360 | 150 |
| ビタミンA _{レチノール} (Ug) | — | 27 |
| ビタミンA _{カロチン} (Ug) | — | 11 |
| A効力(IU) | 0 | 110 |
| ビタミンB ₁ (mg) | 0.31 | 0.03 |
| ビタミンB ₂ (mg) | 0.22 | 0.15 |
| ナイアシン(mg) | 8.1 | 0.1 |

液分である。

また、乳飲料の製造方法は次の通りである。

まず、沸騰したお湯により生のエノキ茸を煮て柔らかくする。

煮た後のエノキ茸は大型ジュース等を用いて流動化するまで細かくし、この後、圧縮分離或は遠心分離等の液体分離手段によってエノキ茸から液分を抽出する。なお、液分を抽出した後の残渣物は乾燥させ、さらに粉末状にすることにより、例えば、パン製造の際に小麦粉等に配合させることができる。

一方、抽出された液分と普通牛乳は前記第二表の混合比率に従って計量するとともに、計量後の両者は混合攪拌する。

そして、添加物であるグラニュー糖と香料を適量混合し、うま味を調整する。

なお、このようにして製造した乳飲料は、例えば、350mlのアルミニウム缶等に詰めて販売（保管）できる。

以上、実施例について詳細に説明したが本発明

はこのような実施例に限定されるものではない。
例えば、茸類としてエノキ茸を例示したが椎茸、
万年茸等の他の茸類も同様に適用できる。また、
エノキ茸の液分は5～25重量%が最適であるが、
この範囲を超えて混合する場合を妨げるものでは
ない。さらにまた、グラニュー糖、香料は必要に
応じて混合できるとともに、乳酸菌等、必要によ
り他の任意を添加物も添加混合できる。なお、煮
た後の茸類（エノキ茸）から抽出した液分とは生
の茸類から抽出した液分を加熱して煮た液分を含
む概念である。その他、本発明の精神を逸脱しな
い範囲で任意に変更できる。

特許出願人 内 山 勝 人
代理人弁理士 下 田 茂